



Kue Wingko



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang Lingkup.....	1
2 Definisi	1
3 Syarat Mutu	2
4 Cara Pengambilan Contoh.....	2
5 Cara Uji.....	2
6 Cara Pengemasan.....	3
7 Syarat Penandaan	4



Pendahuluan

Penyusunan standar Kue Wingko dimaksudkan melindungi konsumen dari segi keselamatan dan kesehatan juga untuk :

- melindungi produsen
- mendukung perkembangan agro industri
- menunjang instruksi Menteri Perindustrian Nomor.04/M/INS/10/1989

Standar ini disusun berdasarkan hasil pembahasan dalam rapat-rapat teknis dan pra konsensus yang diselenggarakan di Hotel Wisata Jakarta pada tanggal 2 Nopember 1995, yang dihadiri oleh wakil-wakil dari produsen, konsumen, perguruan tinggi serta instansi pemerintah yang terkait.

Sebagai acuan dari standar ini adalah :

1. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan dibidang Makanan dan Minuman Edisi III Departemen Kesehatan R.I, 1993-1994. .
2. SNI. 01-0428-1989, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan
3. SNI. 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman
4. SNI. 01-2892-1992, Cara Uji Gula
5. SNI. 01-3555-1994, Cara Uji Minyak dan Lemak
6. SNI. 01-2893-1992, Cara Uji Pemanis Buatan
7. SNI. 01-2894-1992, Cara Uji Bahan Tambahan Makanan & Pengawet
8. SNI. 01-2896-1992, Cara Uji Cemarkan Logam
9. SNI 01-2897-1992, Cara Uji Cemarkan Mikroba
10. SNI 01-0222-1991, Cara Uji Bahan Tambahan Makanan

Kue Wingko

1 Ruang Lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Definisi

Kue Wingko adalah makanan semi basah yang dibuat dari tepung ketan, kelapa parut dan gula, dioven, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan.



3 Syarat Mutu

Tabel

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Bau		normal, khas
1.2	Rasa		manis, khas
1.3	Warna		normal
2.	Air, o/o, b/b		maks. 30
3.	Jumlah gula dihitung sebagai sakarosa, o/o, b/b		min. 24
4.	Asam lemak bebas (dihitung sebagai asam laurat), %, b/b		maks. 1,0
5.	Serat Kasar, %, b/b		maks. 3,0
6.	Bahan Tambahan Makanan :		
6.1	Bahan Pengawet		Sesuai SNI 01-0222-1993 dan Peraturan Menteri Kesehatan RI yang berlaku
6.2	Pemanis buatan		negatif
7.	Cemaran Logam :		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 10,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
7.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
8.	A r s e n	mg/kg	maks. 0,5
9.	Cemaran Mikroba :		
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 1×10^4
9.2	E. Coli	APM/g	negatif
9.3	Kapang dan Khamir	koloni/g	maks. 1×10^3

4 Cara Pengambilan Contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 01-0428-1989, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan.

5 Cara Uji

5.1 Persiapan contoh uji kimia

Persiapan contoh dilakukan sesuai dengan SNI. 01-2891-92, Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 4.3.

5.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 1.2

5.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 5.1

5.4 Jumlah gula dihitung sebagai sakarosa.

Cara uji jumlah gula sebagai sakarosa sesuai dengan SNI 01-2892-1992, Cara Uji Gula, butir 3.1

5.5 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman butir 8.1

5.6 Asam Lemak Bebas

Cara uji asam lemak bebas sesuai dengan SNI 01-3555-1994, Cara Uji Minyak dan Lemak butir 6.

5.7 Serat Kasar

Cara uji serat kasar sesuai dengan SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman butir 11

5.8 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan Yang Dilarang Untuk Makanan.

5.9 Pemanis Buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, Cara Uji Pemanis Buatan.

5.10 Cemarkan Logam

Cara uji Cemarkan Logam sesuai dengan SNI 01-2896-1992, Cara Uji Cemarkan Logam.

5.11 Arsen

Cara uji Arsen sesuai dengan SNI 01-2896-1992, Cara Uji Cemarkan Logam.

5.12 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 01-2897-1992, Cara Uji Cemarkan Mikroba.

6 Cara Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7 Syarat Penandaan

Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 23 tahun 1992 tentang kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id